



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Schwammerlsuppe mit Knöpfle

- 1 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 80 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 200 g gemischte Pilze, z. B. Steinpilze, Champignons, Egerlinge
- 1 EL Butter
- 250 g frische Knöpfle
- Salz
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 1 Liter Milch, 1,5 % Fett
- 1 kleiner Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 2 EL Schmand

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Schwammerlsuppe mit Knöpfle

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

13,9 g Fett	67,2 g Kohlenhydrate	21,5 g Eiweiß	5 g Ballaststoffe	479 kcal
Brennwert				

Schwammerlsuppe mit Knöpfle

1. Pilze vorbereiten:

Die Pilze putzen und – je nach Größe – halbieren oder vierteln.

2. Pilze & Knöpfle anbraten:

1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen.

Die vorbereiteten Pilze darin leicht anbraten.

1 EL Butter zugeben und schmelzen lassen.

250 g frische Knöpfle hinzufügen und ebenfalls leicht anbraten.

Mit Salz und **GEFRO Gewürz-Pfeffer** würzen.

3. Suppe zubereiten:

1 Liter Milch in einem großen Topf erwärmen.

80 g **GEFRO Edelpilz Cremesuppe** einrühren und aufkochen.

Etwa 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

4. Anrichten & Servieren:

Die Pilz-Knöpfle-Mischung in tiefen Tellern verteilen.

Die heiße Suppe darübergeben.

Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Zum Abschluss auf jede Portion einen halben Esslöffel Schmand setzen.

Tipps & Varianten:

■ **Tipp:** Besonders aromatisch wird die Suppe, wenn du die Pilze vor dem Anbraten kurz trocken in der Pfanne erhitzt – so entwickeln sie ein kräftigeres Röstaroma, ohne dass du Zutaten ändern musst.

■ **Variante:** Wenn du die Suppe sämiger magst, kannst du vor dem Servieren einen kleinen Teil der Milch-Suppenbasis mit etwas von den Pilzen pürieren und wieder untermischen.